



愛情いっぱい。手間をおしまず、ていねいに育てています。



“火の国”熊本。雄大な阿蘇山のふもとに広がる生産地

有明海と雲仙島原



阿蘇外輪山

不知火の海風とミネラル豊富な土壌

太陽の恵みを早春の果実

「肥後にんじん」でおなじみの、熊本県・肥後農産トマト、ごぼう、メロンなど年間を通していろいろな産直産地です。今回はその中でも、ジューシーで後味が好評の「不知火(しらぬい)」を紹介します。



肥後農産出荷組合のあゆみ

1980年に産直に取り組む生産者5人で「有機農業研究会」として発足したのが始まりです。

よどがわ市民生協との取引は、翌1981年から。農業を極力つかわず、気候や土壌にあった肥料づくりの研究を続けています。生産者が40人いる中、若手が多いことが特長です。関西圏の生協を中心につながりを育みながら、作り手と消費者の顔が見える関係を糧に励んでいます。

果物一筋

親子三代で不知火を栽培する松野さん一家

親子三代で山を開墾し、3ヘクタールもの果樹園を栽培しています。松野さん一家は研究熱心。「おいしい不知火を届けたい」という思い一心に改良を重ね、次世代への継承を行なっています。孝敏



「デコポン」発祥の地である、熊本県宇土郡不知火町(現在の宇城市)で不知火の栽培をはじめた、80代の松野孝敏さん(写真中央)。

さんは80代になってもパワーシャベルにのり、整地活動にいそまれるほどお元気です。

(談:肥後農産出荷組合) 宮本洋一郎さん

「みかん湯」で温まり、さわやかな甘い香りでリラックス♪

古くからみかん湯に入ると「身体がよく温まり、風邪をひきにくい」といわれていますが、その秘密は果皮にあります。果皮にはリモネンという精油成分がふくまれ、血行促進やリラックス効果も期待できます。香りもよく、一日の終わりにおすすめです。

材料

- 不知火の皮(数個分)
- ガーゼやお茶パック、紐

作り方

- 1 不知火の皮をよく水洗いする。
※皮だけだと洗にくいので、食べる前に洗っておくことをおすすめします。
- 2 皮を適度なサイズにちぎり、天日干しにてカラカラになるまで乾燥。
※もしくは電子レンジにキッチンペーパーを敷き、2分加熱、裏返して2分加熱。
- 3 (乾燥して水分が完全に飛んだら) ガーゼやお茶パックなどに入れ、紐でしっかり縛る。
- 4 お風呂に入れば、みかん(不知火)風呂に♪

不知火の皮も有効活用



いっぱいに浴びた

産出荷組合
農しらぬい
後肥

不知火

出荷組合さん。作物を届けてくれる糖度が高く、コクのある味わい

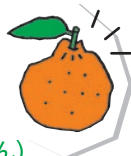


樹上で熟した不知火。今年も元気に育っています



不知火の特長

- ジューシーで糖度が高く、コクのある味わい♪
- 不知火は、「清見」と「ポンカン」の交配種として生まれました。
※「デコポン」は愛称で、「不知火」が品種名です。
- 皮が薄く、手でむいて食べることができます。
※果実上部の凸(デコ)がトレードマークですが、コブがないものもあります。(味や香りに違いはありません)



太陽の光がよくあたる、南に面した傾斜で育てています。



採れたては酸味があるため、貯蔵庫で寝かせます。

甘みと酸味のバランスを整い食べ頃に出荷

選別と出荷はすべて手作業



整地作業のほか、夏の草刈りは重労働。農業を減らすためには、この手入りが欠かせません。

大地と太陽の恩恵をたっぷり受けた「不知火」を、心を込めてお届けします。

みかん部会のみなさん

